LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. — N° 11 15 Juin 1959

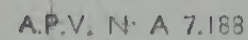


RÉGÉNÉRATION DE L'OLIVIER

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

BORTENE

1er anti-mildiou de france





Dosage garanti :

17 pour cent de cuivre métal
soit 68 pour cent de **Sulfate de cuivre**
6,8 pour cent de **Zinèbe** *Montecatini*

Les brillants résultats obtenus par le Bortène en 1957 *(en tête dans tous les essais au point de vue efficacité mildiou)* ont été confirmés en 1958, année à mildiou pour la Champagne, l'Ouest et le Sud-Ouest.

DOSE D'EMPLOI : 800 gr. à 1 kilo à l'hectolitre

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE · 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 3500 Fr

TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

76me ANNÉE — No 11 15 JUIN 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Nouvelle organisation du marché

Encore que la résolution de plusieurs problèmes et non des moindres soit renvoyée à des textes à paraître ultérieurement l'organisation du marché du vin vient d'être profondément modifiée (voir *partie officielle).*

Les prix. — Deux données très importantes sont introduites dont l'une, entièrement nouvelle pour la viticulture, est un *prix d'objectif* fixé pour la campagne 1961-62 (la 3me récolte à venir) à 480 fr. le degré hectolitre. C'est sans doute seulement une intention de faire et non un engagement irrévocable qui pourrait se montrer insoutenable à l'échéance ; l'autre est un *prix de campagne* fixé par décret avant le 15 octobre et déterminé à 525 fr. pour la campagne en cours.

Si rien ne vient les compléter — c'est très probable — ces dispositions n'établissent aucune différence entre les prix de vins obtenus dans des conditions très éloignées (cépage, sol, degré). Faute d'un prix différentiel, les exploitants voient se maintenir l'inégalité des situations économiques, inégalité dont les conséquences funestes plusieurs fois soulignées ici, risquent d'être encore accentuées par un prix d'objectif en baisse qui oriente la production vers la diminution des coûts de production et l'augmentation des

rendements : restent favorisés, les hauts rendements, les cépages productifs, les hybrides producteurs directs, la production algérienne en général, les productions tunisiennes et marocaines et les grandes exploitations.

L'action des prix reposait avant la guerre en présence d'une production excédentaire, sur les effets conjugués du blocage, de l'échelonnement des sorties et de la distillation obligatoire. Le décret du 30 septembre 1953 avait conservé le blocage (en le modifiant) et la distillation obligatoire mais abandonné l'échelonnement.

Le décret du 11 mai 1958 maintient le blocage, rétablit l'échelonnement des sorties, supprime la distillation obligatoire et instaure un quantum, terme qui semble devoir connaître une belle fortune dans les mois à venir. Le mécanisme est relativement simple : les vins ne peuvent être commercialisés jusqu'au 1er janvier que dans l'une ou l'autre des limites de 15 hl. par ha., 30 hl. par exploitation ou 33 pour 100 de la récolte déclarée ; après le 1er janvier, ne sont commercialisables que les vins d'un quantum fixé par décret pris avant le 15 octobre aux quantités estimées nécessaires à la satisfaction des besoins du marché ; les vins en excédent sont *hors quantum.*

Les vins du quantum sont libérés par tranches (selon les prix pratiqués) ou retirés du marché et stockés (sous contrat) ; ces vins stockés sont remis obligatoirement en circulation dès la 1re tranche (après le 1er janvier) de la campagne suivante.

Si le mécanisme est simple, l'application peut présenter certaines difficultés dans le calcul du quantum, dont les résultats peuvent cependant être retouchés et surtout dans son attribution par exploitation dont il n'est pas dit sur quelles bases elle sera faite. Une intervention fondée sur la qualité des produits serait possible mais rien ne permet de penser qu'elle entre dans l'intention du législateur.

L'élimination des excédents. Assurée jusqu'ici par la distillation obligatoire elle porte maintenant sur les vins hors-quantum — qui sont les excédents prévus — lesquels peuvent être volontairement distillés, exportés ou stockés.

Sur l'initiative des récoltants les vins hors-quantum peuvent être affectés sous contrat avec bénéfice d'une prime à un *stock régulateur* qui doit rester inférieur à 8.000.000 hl. mais qui peut être remis sur le marché par décret dans les conditions créées par des récoltes déficitaires et, plus généralement, en cas de hausse des prix à la production.

Toujours *sur l'initiative des récoltants,* ces vins peuvent être distillés mais le prix des alcools (prévu entre celui des alcools des

prestations viniques et 70 pour 100 du prix du contingent) sera relativement faible.

Ces vins pourront être *exportés* et les vendanges hors-quantum pourront être utilisées à *l'élaboration de jus de raisin*. Deux conséquences intéressantes : le cours plus ou moins fictif des vins et vendanges présumés hors-quantum s'établira à un niveau peu différent du prix des alcools de la distillation volontaire et deviendra sans nul doute tout à fait compétitif sur les marchés extérieurs et assez faible pour redonner un élan à l'élaboration des jus.

La distillation obligatoire est donc supprimée ; ce qui est obligatoire c'est la mise hors-quantum, *exclusion du marché* qui ne laisse aux producteurs, le stock régulateur étant parfait et les besoins de l'exportation étant satisfaits, d'autre possibilité que distiller volontairement. Ce n'est pas un grand changement bien que le gouvernement s'engage, en quelque sorte tacitement, à acheter les alcools ainsi produits. Ce qui risque de changer c'est évidemment le prix de ces alcools.

Prestations viniques. — Une section du décret assez pompeusement intitulée *dispositions relatives à la qualité des vins,* rétablit l'universalité des prestations viniques ; mais cette mesure, véritable « tarte à la crème » des législateurs viticoles, ne connaitra vraisemblablement pas un meilleur sort que celles du même genre qui l'ont précédée, les difficultés d'application restant les mêmes et rappelant, par plus d'un côté, celles qui soulèvent les restrictions que l'on veut apporter au privilège des bouilleurs de cru.

- • -

Dans l'ensemble ces dispositions, bien plus souples que celles qu'elles remplacent, devraient pouvoir éviter la hausse des prix consécutive aux récoltes déficitaires et permettre l'exportation à des prix de bataille dont on peut se demander d'ailleurs comment ils seront appréciés en Italie. Mais, aux yeux des producteurs, ces avantages collectifs ont pour rançon l'impossibilité individuelle de bénéficier de prix plus élevés en cas de récolte déficitaire : et dans ce cas, précisément, quelle sera la situation des exploitants ?

Pour le Gouvernement, le nouveau système est beaucoup plus économique que celui qu'il remplace. La disparition de l'onéreuse distillation obligatoire, sans doute recherchée depuis longtemps, est le plus important des résultats financiers atteints par le décret car il est à prévoir que l'exécution des contrats de stockage dont on ne sait encore par qui ils seront financés, la distillation des vins destinée à parfaire les prestations viniques et la distillation volontaire n'exigeront pas les mêmes dépenses, allégées par ailleurs de

toute prime à l'exportation, les sacrifices à ce sujet étant dorénavant entièrement supportés par les producteurs. *Ceux-ci portent donc dès maintenant la part la plus lourde du fardeau de l'assainissement et ils sont bien près d'en supporter la totalité.*

C'est aussi un fait important que le Gouvernement devienne le maître à peu près absolu du marché sur lequel il peut intervenir par décret. Nous sommes loin de l'organisation, certes primitive mais non dépourvue de mérites qui, au temps du Président Barthe, reposait sur la consultation de tous les intérêts dont on exigeait qu'ils se découvrissent ce qui est bien la moindre des chose. Sans que cela témoigne d'un manque de confiance dans les institutions et dans les hommes, on peut exprimer quelques inquiétudes sur les effets de l'excessive discrétion avec laquelle ces mêmes intérêts ou d'autres vont pouvoir se manifester dans l'avenir. Sans doute y a-t-il là une menace sérieuse que les promoteurs de la nouvelle organisation n'ont certainement pas omis de considérer, mais on peut regretter qu'ils ne nous éclairent pas davantage sur la nature des moyens qui sont prévus pour en pallier les effets car ceux-ci ne passeront pas inaperçus.

Pour tous ceux qui pensent qu'une organisation du marché doit être accompagnée d'une organisation de la production et que l'exercice de l'autorité engage totalement la responsabilité morale de celui qui la détient, les nouvelles mesures sont extraordinairement décevantes. Plus encore que par le passé, les charges et les sacrifices exigés par l'équilibre du marché intérieur et la conquête des marchés extérieurs incombent aux seuls producteurs auxquels on n'impose ni ne suggère les dispositions qu'ils ont à prendre (sols, cépages, etc...) pour les éviter. Sans doute le législateur a-t-il supposé qu'il pouvait à ce sujet s'en remettre à l'application du titre II du décret du 30 septembre 1953 ; mais il ne peut ignorer quel usage en a été fait et comment ce dernier texte est devenu inopérant. Encore pourrait-on lui reconnaitre le droit d'abandonner aux seuls producteurs le soin d'adapter la production aux caractéristiques du marché s'il ne lui incombait aussi et sans équivoque de sauvegarder et d'améliorer cette partie non négligeable du patrimoine national qu'est la culture de la vigne : malheureusement cette préoccupation n'apparaît guère dans le décret du 11 mai 1958, dont on peut redouter qu'il vienne au contraire accélérer la dégradation de la viticulture métropolitaine dont il existe tant et tant de témoignages dont notre pays n'a vraiment pas à s'enorgueillir.

- • -

Les sujets de réflexion ne manquent donc pas et si l'on y ajoutait ceux qui concernent les personnes et les intérêts on ne

pourrait se défendre d'un sentiment qui est surtout fait de profonde tristesse. Nulle voix émanant d'une autorité morale indiscutée ne s'élève, comme cela a été le cas dans le passé, pour rappeler les principes essentiels sur lesquels repose la législation viticole de notre pays, principes dont on veut croire, malgré tout, qu'ils ne sont pas ignorés ou abandonnés ; ce vide silencieux est une chose extraordinaire qui peut correspondre au recul prononcé de la viticulture dans l'opinion mais dont on peut s'étonner que les producteurs ne s'attachent pas à le combler. En vérité, ils sont comme sidérés.

J. BRANAS.

A propos de la regénération de l'olivier

Toute culture exige un certain nombre de soins si l'on veut en obtenir des récoltes aussi abondantes et régulières que possible. Dans l'ensemble, si ces soins doivent être apportés en nombre suffisant, il est au moins aussi important qu'ils soient effectués au moment et en temps voulu. Dans le même ordre d'idées, il est nécessaire qu'ils tiennent compte au mieux des diverses caractéristiques de la plante exploitée.

La culture de l'olivier ne saurait échapper à ces principes et c'est à la méconnaissance des exigences de cet arbre et à la négligence qu'il faut surtout rapporter sa faible productivité.

Les quelques faits d'observation suivants, qu'il est à la portée de chacun de constater à cette époque de l'année, nous paraissent suffisamment expressifs pour étayer convenablement cette notion. Ils se rapportent aux divers éléments de culture :

Mode de formation de l'olivier.
Destruction des mauvaises herbes.
Lutte contre les parasites du feuillage.
Lutte contre les parasites des fleurs.

Et pour terminer, nous donnerons un aperçu des facteurs qui interviennent dans la régénération des oliviers franc de pied et des résultats obtenus à ce jour par leur application au Service d'Oléotechnie.

1° MODE DE FORMATION DE L'OLIVIER EN VOIE DE REGENERATION.

Les oléiculteurs qui ont suivi les conseils du Service d'Oléotechnie (C. R. A. M.) ont dès le printemps coupé ras du sol en 1956 les arbres ayant gravement souffert des froids de février. Cette opération absolument indispensable pour tous les arbres présentant un brunissement continu, au niveau du collet, des tissus situés entre l'écorce et le bois, prenait toute sa valeur pour les arbres francs de pied. Dans ce cas

en effet, les rejets qui allaient se développer devaient représenter exactement la variété désirée. Pour les autres, le greffage ultérieur s'imposait et provoquait ainsi un retard très appréciable dans la mise à fruit. Cette opération effectuée, certains ont ensuite, ainsi que nous l'avions également indiqué, éliminé progressivement les rejets en surnombre pour en fin de compte n'avoir actuellement que ceux destinés à reconstituer la nouvelle charpente.

Mais par ailleurs, nombreux sont ceux qui n'ont pas cru à l'extrême gravité des dégâts. Confiants dans la longévité proverbiale de l'olivier, craignant la lenteur de la remise à fruit, ils ont « attendu pour voir » ce qui se passerait au départ de la végétation. Ultérieurement la plupart d'entre eux ont tenté de conserver la plus grande partie des vieilles charpentes dès qu'elles se couvraient de quelques ramifications, en ne supprimant que les branches ou les parties de branches restant définitivement nues. Actuellement la plupart des arbres ainsi traités « boudent » encore. Leur végétation reste chétive. Parfois même des ramifications continuent à se dessécher alors que chaque année apparaissent de nombreux et vigoureux rejets tout autour de la base de l'arbre. Ce principe d'« attendre », apparemment plein de bon sens, ne masquait-il pas surtout de l'ignorance ?

D'autres ont cherché à donner le plus rapidement possible aux jeunes rejets la stature des vieux arbres qu'ils devaient remplacer. Supprimant alors dès la première année tous les rejets en surnombre, ils ont élagué sur 1 m. 50 environ les quelques-uns qu'ils ont conservés, de façon à former immédiatement le tronc. Puis ils ont éclairci le bouquet de brindilles terminales restant pour ne laisser subsister que les pousses représentant les « premières charpentières ». Le souci d'une formation rapide est allé parfois jusqu'à supprimer toutes les ramifications portées par ces dernières à l'exclusion de deux d'entre elles, les « deuxièmes charpentières ». Ainsi du buisson touffu de rejets vigoureux, il ne restait plus après l'intervention de l'homme que quelques rejets à peu près entièrement privés de feuilles. Ce mode brutal de formation ne tenant compte en aucune manière de la conformation naturelle de l'olivier et de la physiologie du feuillage provoque un retard particulièrement important dans le développement de l'arbre et sa mise à fruit.

2° LUTTE CONTRE LES MAUVAISES HERBES.

Par suite d'un automne, d'un hiver et d'un printemps très favorables, le tapis végétal de mauvaises herbes est particulièrement haut et dense dans de nombreuses oliveraies. Son ensemencement a été favorisé par une insuffisance des labours au cours de ces dernières années.

Cette masse de végétation n'est pas préjudiciable à l'olivier pendant la période automne-hiver car les pluies apportent habituellement à cette époque plus d'eau qu'il n'en faut pour couvrir ses besoins, alors réduits. On conçoit même qu'elle retient en les absorbant les substances nutritives qui en raison de la vie ralentie de l'arbre seraient entraînées au cours des averses abondantes.



PHOTO N° 1. — Olivier « Arbequine » en « basse tige libre »
à sa 4me année de régénération

La charpente, sans tronc, est réduite à 4-5 charpentières qui se sont développées librement. Elles sont couvertes de végétation sur toute leur longueur. Certaines branches, plus vigoureuses que les autres, sans doute mieux placées, prennent déjà l'allure de « sous-mères ».

L'arbre a actuellement un volume qui représente environ les 3/4 de ce qu'il était avant les froids de 1956. Il a retrouvé son équilibre Feuille/Racine (il ne se forme plus de gourmands au pied) et se trouve de ce fait dès cette année en pleine nouvelle période de fructification.

Par ailleurs, enfouies avant les dernières chutes d'eau du printemps, elle constitue une bonne fumure organique, améliorant les qualités chimiques et physiques d'un sol qui en a habituellement grand besoin. Mais sa destruction trop tardive au printemps va laisser un sol desséché, car elle est une grande consommatrice d'eau et mettra l'olivier dans une situation défavorable pour supporter sans inconvénient la sécheresse d'un été chaud. Si quelques pluies d'été, toujours très aléatoires et localisées, n'interviennent pas, sa végétation s'arrêtera tôt et ses fruits pourront alors tomber en totalité au cours de cette saison.

3° LUTTE CONTRE LES PARASITES DU FEUILLAGE.

Cette année, après seulement trois mois de végétation, beaucoup de pousses ont déjà une longueur supérieure à celle qu'elles acquièrent habituellement pendant toute l'année. Cette belle végétation est de bon augure pour la remise des arbres en état de production. Malheureusement, parfois sur de nombreuses pousses, il ne reste plus que des lambeaux de feuilles. L'auteur de ces dégâts est un insecte polyphage facile à repérer, la cantharide *Cantharis vesicatoria* L. Vivant par groupes assez nombreux, les cantharides, doués d'un gros appétit, sont susceptibles de dévorer entièrement les feuilles et même les brindilles encore tendres des oliviers sur lesquels elles s'abattent. Il n'est pas possible de prévoir leur venue, seule la surveillance pendant les mois où elles peuvent apparaître (mai-juin), permet de reconnaître leur présence. Leur destruction est obtenue par un ou deux traitements à base de D. D. T.

C'est dans ce même type de parasites qu'il faut ranger en champignon le *Cycloconium oleaginum*, qui cause une maladie appelée « œil de paon » ou « maladie des taches ». Mais alors que la cantharide s'attaque aux feuilles jeunes, ce champignon vit sur les feuilles adultes, à l'automne et au début du printemps, provoquant parfois leur chute en presque totalité. Certaines variétés d'olivier (la Tanche par exemple) y sont particulièrement sensibles, mais aucune d'entre elles n'en est totalement exempte. Deux traitements cupriques, l'un fin été, l'autre à la fin de l'hiver, suffisent pour lutter efficacement dans les vergers convenablement entretenus.

Mais si, dans ces deux cas, l'on n'intervient pas, l'arbre privé de la plus grande partie d'un feuillage dont le rôle est primordial durant toute son existence (trois années) verra son développement et sa mise à fruit retardés sensiblement quels que soient par ailleurs les autres soins de culture.

4° LUTTE CONTRE LES PARASITES DES FLEURS.

Le cycle physiologique du feuillage étant de trois ans, il était possible qu'en verger bien conduit les fleurs apparaissent en quantité appréciable dès la quatrième année de régénération sur les variétés à mise à fruit précoce. Il n'est donc pas exceptionnel que certains vergers présentent cette année une belle floraison notamment s'ils sont bien cultivés.

Mais en dehors des conditions d'alimentation dont nous parlerons ultérieurement dans une autre note, les conditions climatiques et les parasites peuvent provoquer une coulure totale à la floraison. A cette dernière catégorie appartient notamment le psylle *Psylla oleae* Fons, que l'on peut observer depuis quelque temps dans d'assez nombreux tènements de la région. On le repère facilement au duvet blanc qui entoure les larves. Celles-ci peuvent se fixer sur toutes les parties jeunes de l'arbre et notamment dans les inflorescences. Elles vivent de la sève qu'elles y puisent en perçant l'écorce. Si l'attaque est précoce,



PHOTO N° 2. — Un détail de l'olivier ci-dessus : Rameau et Brindille.

Presque tous les rameaux de l'arbre (pousses dans leur 2me année) portent des inflorescences le plus souvent sur la plus grande partie de leur longueur. Malgré cela, les brindilles (pousses de l'année) sont nombreuses et vigoureuses. Elles ont déjà actuellement (20 mai) une longueur à peu près égale à la longueur moyenne annuelle alors qu'elles vont encore croître pendant près d'un mois.

Ces aspects comparables des éléments de végétation et de fructification permettent, avec l'analyse chimique, de dire que les équilibres physiologiques de l'arbre sont respectés et que notamment la floraison de l'an prochain ne doit pas souffrir de l'importance de celle de cette année si évidemment les condition de milieu ultérieures sont favorables.

les boutons s'arrêtent dans leur évolution, jaunissent et tombent. Plus tardive les fleurs arrivent à s'ouvrir, mais la fécondation se fait mal et les jeunes fruits disparaissent ensuite en totalité ou presque. Protégée par son duvet blanchâtre qui augmente d'épaisseur au cours de son développement, la larve est d'autant plus facilement détruite que les traitements à base d'Oléoparathion sont effectués plus tôt.

REGENERATION D'OLIVIER, FRANC DE PIED, DU SERVICE D'OLEOTECHNIE.

Tenant compte du « port naturel de l'arbre», de l'influence particulière du feuillage sur la végétation et la fructification et de son longévité, les oliviers ont été en 1956 coupés ras du sol dès mars, c'est-à-dire bien avant même tout départ de végétation.

A la fin de 1958 l'éclaircissage est entièrement terminé et il n'apparaît plus de nouveau rejet, indice d'une utilisation complète par la charpente de la sève puisée par les racines.

Aucune taille, aucun élagage n'ont été effectués sur les rejets conservés pour reconstituer la nouvelle charpente. Quelques coups de sécateur ont permis facilement de maintenir l'homogénéité des touffes.

Une fumure complète, mais à base d'azote, a été apportée dès fin 1957 pour favoriser la végétation.

Des traitements à vrai dire peu nombreux ont permis de maintenir le feuillage en parfait état.

Actuellement, ainsi que le montre la photographie n° 1, les arbres ont retrouvé le volume d'un arbre adulte. Il est environ les 3/4 de ce qu'il était avant les froids. Leur charpente ne comprend pratiquement pas encore de tronc, mais seulement des charpentières partant du sol. Elles sont couvertes sur toute la longueur de leur végétation librement développée. Un certain nombre de brindilles apparues se sont rapidement arrêtées dans leur croissance, alors que d'autres ont continué de s'allonger et sont déjà devenues de véritables « sous-mères ».

Les inflorescences sont particulièrement nombreuses, il existe même des grappes sur des pousses de 1959 (photo n° 2).

Malgré cette abondance de fleurs, la végétation de l'année même est très belle. Les feuilles et les entre-nœuds sont plus longs que ceux de l'an dernier. L'arbre n'est donc pas anormalement à fruit et la floraison de l'an prochain sera probablement également bonne. D'ailleurs, l'analyse chimique vient confirmer cette impression. Elle montre que l'alimentation interne (1) de l'arbre est très satisfaisante et qu'il peut supporter cette floraison sans que celle de l'an prochain soit compromise pour autant.

La nouaison va dépendre des conditions climatiques au moment de l'ouverture des fleurs. Si elles sont favorables, on est en droit d'attendre par arbre une récolte de l'ordre de 30 à 40 kilos.

(1) Une étude en cours, en collaboration avec le Laboratoire de chimie de l'E. N. A. de Montpellier, précisera cet aspect de la question.

Nous voulons bien qu'il s'agisse là d'arbres expérimentaux, jeunes, encore qu'ils n'aient subi aucun soin particulier, mais il n'en est pas moins vrai que tout oléiculteur peut retrouver rapidement sa production d'avant les froids avec des arbres francs de pied s'il apporte à ses plantations les travaux qu'elle exige, mais à condition d'adopter la conduite en « basse tige libre ».

P. RENAUD,
Service d'Oléotechnie (C. R. A. M.)
Montpellier.

La Pulvérisation pneumatique
à fort débit d'air et à faible débit de liquide
dans la lutte contre le mildiou de la vigne

[SUITE]

TECHNIQUES D'EPANDAGE :

Avec les appareils précédents, on peut utiliser deux techniques différentes d'épandage :

a) *Traitements indirects.* — La buse de l'appareil est dirigée, non vers la végétation, mais perpendiculairement au vent, de façon à laisser entraîner le nuage par le vent sur les plantes. Cette méthode ne donne pas de bons résultats vis-à-vis du mildiou de la vigne, car le produit de lutte se dépose alors en majeure partie sur la face supérieure des feuilles extérieures et les pertes par entraînement de la matière active au sol sont très importantes, parce que le sol n'est pas complètement couvert par la végétation.

b) *Traitements directs.* — La buse de l'appareil est dirigée vers la végétation. Dans ce cas, les pertes par entraînement de produit au sol sont faibles ; l'énergie des gouttes est très grande ; le mouillage des feuilles et des grappes se fait très bien et la répartition du produit est assez homogène sur les différentes faces des feuilles par suite de l'agitation du feuillage par le courant d'air.

Les premiers essais à volume réduit furent effectués par Cuillé et Guyot sur bananiers avec des produits huileux en traitements indirects (6). Les expériences effectuées jusqu'ici ont montré que, sur vigne, on ne peut pas utiliser l'huile et qu'on doit effectuer des traitements directs.

(6) CUILLE et GUYOT. — Les traitements fongicides des bananeraies. *Fruits*, Vol. 9, n° 7, p. 269-288, 1954.

CARACTERISTIQUES DES APPAREILS EMPLOYES :

Les appareils utilisables à très faible débit se caractérisent essentiellement par deux points :

1° Une vitesse d'air à la sortie de la buse supérieure à 200 kilomètres à l'heure ;

2° Un rapport $\frac{\text{débit de liquide}}{\text{débit d'air}}$ voisin de $\frac{1}{10.000}$

Comme on peut faire varier le débit de liquide en changeant le gicleur, il est plus aisé de caractériser les appareils par leur débit d'air qui est fixe. Le débit minimum d'air doit être de 600 mètres cubes par hectare. La vitesse à la sortie de la buse doit être d'au moins 200 km/heure, ce qui donne environ 40 km/heure à 1 m. 50, distance à laquelle on est amené à traiter la végétation.

Cette grande vitesse de l'air à la sortie de la buse ne permet pas d'obtenir un cône de dispersion des gouttes très ouvert, comme c'est le cas avec les jets des appareils de pulvérisation ordinaire.

Avec les appareils utilisés dans les essais, l'angle d'ouverture du cône de pulvérisation est d'environ 20°, de telle sorte qu'il est nécessaire de traiter à une certaine distance (environ 1 m. 30 à 1 m. 50) en tenant la buse obliquement pour couvrir une zone de végétation suffisamment grande.

En vigne palissée ou en gobelet érigé, la couverture de toute la végétation est assurée par un mouvement de la buse de bas en haut de faible amplitude. En vignoble en gobelet, lorsque les tiges retombent sur le sol, un mouvement circulaire a semblé préférable aux expérimentateurs du Midi.

Les essais ont montré *qu'il est indispensable de passer de chaque côté du rang* à traiter.

En dehors des détails de construction (moteur, bâti, réservoir, etc...), ces appareils diffèrent entre eux par leur puissance et la forme des buses, qui conditionne la régularité du diamètre des gouttes.

L'appareil doit produire en effet un brouillard, dont les gouttes ont des dimensions voisines les unes des autres (brouillard homogène).

Les gouttes ne doivent pas être trop grosses, de manière à assurer une bonne répartition du produit, pénétrer dans la végétation et franchir la villosité qui protège la face inférieure de certaines feuilles, ni trop petites de manière à garder un poids, une inertie convenable pour s'y fixer et ne pas s'évaporer entre l'appareil et la plante.

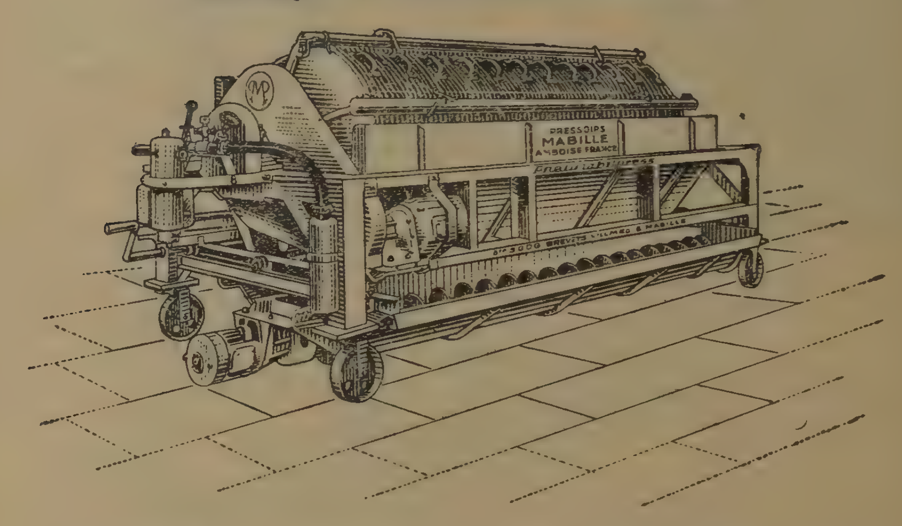
La production d'un faible pourcentage de très grosses gouttes par un appareil suffit pour consommer la plus grande partie du liquide au détriment de la production des petites gouttes, qui assurent par leur nombre le pouvoir couvrant. Une goutte de 300 microns de diamètre équivaut en volume à 1.000 gouttes de 30 microns (7), c'est-à-dire

(7) AUDIBERT (M.), NADEAU (P.), AUGHULON (R.), AMPHOUX (M.). — Essais de pulvérisation pneumatique à faible débit de liquide contre le mildiou de la vigne dans le Midi en 1958.



AGENCE du MIDI
6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
14, Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

La bouillie... **au Bortène** bien entendu !


PRESSOIRS
MABILLE
AMBOISE FRANCE

que chaque fois que l'appareil produit 1 goutte de 300 microns il perd la possibilité de produire 1.000 gouttes de 30 microns.

Diamètre optimum des gouttes :

Comme nous le verrons plus loin, les appareils sont utilisés à un débit de 30 à 60 litres de liquide par hectare ; dans ce cas, pour couvrir convenablement une certaine surface végétale à raison de 50 à 100 impacts au centimètre carré, il importe d'obtenir des gouttes suffisamment petites (8).

Par exemple, dans notre champ d'essais comprenant 4.400 souches par hectare, lorsqu'on utilise 44 litres/ha on dispose de 0,01 litre, soit 10 cm³ par souche. Chaque souche présente au mois d'août un développement du feuillage dont la surface est de 4 mètres carrés et demi, soit 9 m² en comptant les deux faces des feuilles. Pour couvrir cette surface à raison de 100 gouttes au cm², il faut 9 millions de gouttes par cep.

Théoriquement, avec les 10 centimètres cubes de liquide dont on dispose, on peut obtenir, soit 2 millions 500.000 gouttes, si celles-ci ont un diamètre de 200 microns, soit 100 millions de gouttes de 60 microns de diamètre (9).

Compte tenu des pertes et de l'irrégularité obligatoire du diamètre des gouttes, l'expérience montre qu'en pratique l'optimum est situé entre 30 et 100 microns.

PUISSANCE DES APPAREILS :

Les résultats obtenus avec les appareils à dos de 1,5 CV montrent que cette puissance est suffisante pour traiter convenablement la vigne avec une buse. Les puissances supérieures, sans doute utiles pour traiter les arbres fruitiers, ne semblent pas devoir apporter sur vigne des avantages décisifs et ont l'inconvénient d'entraîner une consommation d'essence nettement plus importante.

L'utilisation rationnelle des appareils très puissants semble devoir consister à leur adjoindre une double buse, permettant de traiter deux faces de rangs (deux demi-rangs) en un seul passage.

LES ESSAIS EFFECTUES :

Les essais effectués consistaient à comparer les parcelles traitées avec la même matière active utilisée à la même dose par hectare en pulvérisation ordinaire à environ 600/1000 litres de liquide par hectare et en pulvérisation pneumatique à environ 30/60 litres par hectare.

La dose de matière active utilisée par hectare était celle que l'on emploie couramment dans la pratique. Les traitements étaient effectués le même jour. La comparaison comprenait plusieurs répétitions.

(8) Le volume est proportionnel au cube du diamètre.

(9) On voit que des gouttes de 200 microns ne permettent pas d'obtenir un recouvrement convenable, dans le cas envisagé.

Les contrôles principaux furent :

— Comptages Mildiou (taches, pourcentage Rot Brun, Mildiou, Mosaïque).
— Contrôles de répartition : comptage du nombre de points d'impact au centimètre carré.
— Dosage du cuivre présent sur les feuilles et les grappes avant et après les pluies.

PRODUITS UTILISES :

La Bouillie Bordelaise ne peut pas être utilisée dans les appareils pneumatiques à faible débit, parce qu'elle risque de provoquer des bouchages de gicleurs à concentration aussi élevée.

La Bouillie Bourguignonne concentrée passe bien dans les appareils, mais n'a pas été essayée au vignoble.

En 1957 à Cognac et en 1958 dans les autres régions, les essais ont été effectués avec un seul produit commercial, Oxychlorure-Zinèbe épaissi. En 1958, à Cognac, deux produits commerciaux ont été expérimentés, dont un produit épaissi et un non épaissi. La formulation de ce dernier rend cependant les gouttes peu sensibles à la dessiccation et très adhérentes. Plusieurs autres produits furent formulés sur place.

Le fait d'épaissir le produit ou de le rendre visqueux est destiné à éviter la production de gouttes trop petites risquant de se dessécher avant l'arrivée sur la feuille, à améliorer la tenue en suspension du produit à forte concentration et à réduire la vitesse de dessiccation des gouttes les plus petites. Certains adjuvants non visqueux ont un comportement qui semble également convenable.

QUANTITE DE LIQUIDE UTILISEE :

La réduction du débit de liquide à la valeur la plus basse paraît souhaitable, car elle diminue le nombre des remplissages et entraîne un gain de temps. On peut même dire que les appareils à dos n'ont d'intérêt qu'à très faible débit, car leur réservoir est de très petite contenance.

D'autre part, il semble que l'amélioration de la qualité de la répartition ne soit obtenue que pour les très faibles débits. Il importe donc de chercher à utiliser la plus petite quantité de liquide compatible avec les conditions d'emploi pratique.

Avec les appareils à dos, le débit par hectare dépend du diamètre du gicleur, de la vitesse d'avancement de l'appareil et de l'écartement entre rangs.

Il est très difficile d'utiliser des gicleurs de moins de 1 millimètre de diamètre par suite de l'irrégularité du débit qu'ils provoquent et des bouchages possibles.

La vitesse d'avancement est limitée par la fatigue de l'utilisateur. Le fait de réduire cette vitesse permet de consacrer le temps nécessaire à animer la buse des mouvements destinés à recouvrir toute la végétation de la manière la plus uniforme possible.

Dans les vignobles dont l'écartement entre rangs est voisin de 2 mètres, avec un gicleur de un millimètre de diamètre, une vitesse d'avancement de trois kilomètres à l'heure entraîne une consommation, dans le cas de l'appareil Fontan, voisine de 35 litres de liquide par hectare. Une vitesse de 2 kilomètres à l'heure entraîne une consommation voisine de 50 litres à l'hectare.

L'expérience a montré qu'en vignoble palissé on peut maintenir une vitesse d'avancement telle qu'elle permet d'utiliser 30 à 50 litres/ha de liquide suivant le développement de la végétation (vitesse d'avancement de 2,5 à 3 km/h.).

Dans les vignobles conduits en gobelet, dans lesquels une grande partie des rameaux retombe dans l'interligne, une cadence permettant d'utiliser 50 à 60 litres de liquide paraît mieux compatible avec une exécution correcte du traitement (vitesse d'avancement voisine de 2 km/h.).

L'avenir permettra peut-être d'utiliser des quantités de liquide un peu plus faibles avec les appareils à grand travail, dont la vitesse d'avancement est plus rapide.

On doit signaler que de nombreux appareils ne possèdent pas de gicleurs de petit diamètre (gicleur de 1 mm.) et par conséquent ne peuvent pas être utilisés à faible débit.

CONCENTRATION DU PRODUIT :

Comme on utilise 10 à 15 fois moins de liquide par hectare qu'en pulvérisation ordinaire, la concentration du produit en pulvérisation pneumatique à faible débit doit être 10 à 15 fois plus élevée.

(à suivre).

J. LAFON, P. COUILLAUD, F. GAY-BELLILE,
Station viticole de Cognac.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

LE NIVEAU DE VIE DE LA POPULATION AGRICOLE EST INFÉRIEUR DE 25 A 30 pour 100 A CELUI DE LA POPULATION NON AGRICOLE. — Les dépenses d'habillement sont faibles chez les agriculteurs et les ruraux de la région parisienne, fortes chez les agriculteurs du Nord et les ruraux du Centre-Est.

La dépense de loyers et charges est forte dans l'Ouest et la région parisienne.

L'équipement du logement est forte dans le Nord-Est, faible dans le Midi.

Les sommes consacrées à la fourniture d'énergie sont élevées chez les ruraux et les agriculteurs du Nord.

Hygiène et soins entraînent peu de frais dans le Nord et le Nord-Est.

Transports et vacances grèvent faiblement les ruraux de la région parisienne et du Centre et fortement ceux du Sud-Ouest.

On consacre à la culture et aux loisirs des sommes importantes dans le Centre, alors que les dépenses diverses sont élevées chez les agriculteurs du Nord-Est et du Midi.

(D'après le *Centre de Recherches et de Documentation sur la Consommation*).

- • -

AVANT DE QUITTER LE MINISTERE DE L'AGRICULTURE M. HOUDET, Sénateur de la Seine-Maritime, ANALYSE LA LOI-PROGRAMME D'EQUIPEMENT AGRICOLE. — Le projet ne porte que sur certains secteurs considérés comme prioritaires (la recherche et l'enseignement, l'aménagement des grandes régions agricoles, les circuits de distribution et les industries agricoles et alimentaires) pour lesquels un noyau de crédits incompressibles est fixé jusqu'en 1962. Les secteurs choisis sont ceux dont la nature exige des travaux d'infrastructure et des investissements à long terme qui s'accommodent mal de l'annualité budgétaire. Bien qu'il ne s'agisse pas d'autorisation d'engagement de dépenses, le projet permet de commencer les études nécessaires et de prévoir le rythme des travaux, ce qui conduira à une meilleure exploitation ainsi qu'à une gestion moins coûteuse des crédits. M. Houdet a d'ailleurs précisé que son ministère favoriserait les travaux les plus immédiatement rentables et que l'intention du Gouvernement était de pousser au maximum les opérations les plus avancées (1).

Cent milliards de travaux. — Après avoir donné des indications sur les affectations prévisibles des 70 milliards de crédits prévus pour 1960, le Ministre a souligné qu'ils permettront en réalité, compte tenu des autofinancements, un volume total de travaux qui peut être évalué à 100 milliards. Il a ajouté que certaines opérations figurant dans la loi-programme, notamment pour l'enseignement et les industries agricoles, recevront des crédits supplémentaires dans le budget annuel.

De même les crédits prévus pour le stockage des vins (1 milliard 300 millions) pourront être augmentés à l'occasion de la réorganisation du marché du vin.

M. Houdet a encore précisé que les crédits pour adductions d'eau n'étaient pas inscrits dans la loi-programme, car il est préférable pour de telles opérations d'utiliser dès leur ouverture les crédits

(1) La répartition des crédits prévus dans la loi-programme pour les grands travaux pourrait être approximativement la suivante (en milliards de francs respectivement pour les années 1960, 1961 et 1962) : Bas-Rhône-Languedoc : 5, 5,5, 5,5 — Coteaux de Gascogne : 0,8, 0,9, 0,9 — Corse : 0,8, 0,9, 0,9 — Durance : 0,9, 1, 1 — Marais de l'Ouest : 0,6, 0,6, 0,6 — Landes de Gascogne : 0,8, 0,9, 0,9.

annuels et que les travaux du Bas-Rhône-Languedoc étaient conduits en accord avec son département.

Enfin, il a insisté sur le fait que les crédits de la loi-programme, complétés par les crédits des budgets annuels, permettront d'atteindre les objectifs de base prévus par le Troisième Plan.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

LA S. N. C. F. COMMUNIQUE : AVANT DE PARTIR EN VACANCES... Savez-vous que si vous devez vous rendre dans une localité desservie au départ d'une gare S.N.C.F. par un Service Routier officiel de correspondance, vous pouvez vous munir à votre gare de départ de billets directs « FER-AUTOCAR » ?

Ces billets facilitent votre voyage car ils permettent :

— de louer, sous certaines conditions, vos places dans les cars ;

— de faire enregistrer directement vos bagages pour leur destination définitive, en vous libérant du souci de leur transbordement à la gare de contact avec le Service Routier.

Désirez-vous faire des excursions ou du tourisme ?

La S.N.C.F. vous offre un programme choisi et très étudié de circuits touristiques pour lesquels elle vous délivrera également des billets combinés « FER-AUTOCAR » et notamment des « FORFAITS HOTELIERS » pour la Route des GRANDES ALPES.

Ces facilités vous seront accordées, compte tenu des réductions auxquelles vous pouvez prétendre d'autre part sur les parcours ferroviaires (billets de famille, de congé annuel, etc...).

Enfin, avec un billet de famille ou un billet populaire, vous avez droit à 10 % de réduction sur les Autocars de Tourisme de la SNCF.

Renseignez-vous dans les gares.

- • -

ECOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER. — *Session de formation et de perfectionnement des Vinificateurs et Techniciens de Caves (Session 1959).* — Une nouvelle session de formation et de perfectionnement des vinificateurs et techniciens de caves aura lieu à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier du *Lundi 29 juin au Samedi 4 juillet inclus.*

Le Ministère de l'Agriculture a bien voulu accorder son concours moral et matériel à cette œuvre. Les causeries qui seront faites par des techniciens éprouvés — sous le patronage des dirigeants professionnels et avec leur concours effectif — seront gratuites.

Les frais d'hébergement des auditeurs pourront être supportés en partie par l'Institut Technique du Vin, à condition de se faire inscrire par l'intermédiaire des groupements professionnels ci-dessous :

1° *Armagnac :* Fédération des Vignerons de l'Armagnac, Quai Laboupillère, à Condom (Gers).

2° *Bourgogne :* Confédération des Associations Viticoles de Bourgogne, 31 *bis*, rue des Minimes, à Mâcon (S.-et-L.).

3° *Midi :* Confédération Générale des Vignerons du Midi, 3, rue Marcelin-Courral, Narbonne (Aude).

4° *Vallée du Rhône :* Fédération des Producteurs de Vins à A.O.C. du Sud-Est, 92, rue J.-Vernet, Avignon (Vaucluse).

5° *Savoie :* Fédération régionale des V.D.Q.S. de Savoie, à Montmélian (Savoie). M. Besson.

6° *Var et Sud-Est :* Syndicat des Vignerons du Var et Fédération régionale des V.D.Q.S. du Sud-Est, 1, Palais Beauséjour, place du Champ de Mars, Toulon (Var) — Syndicat des Côtes de Provence, 31, boulevard de la Gare, Les Arcs (Var) — Section Sud-Est de l'I.T.V., 3, boulevard Sergent-Triaire, Nîmes (Gard).

7° *Sud-Ouest :* Fédération régionale des V.D.Q.S. du Sud-Ouest, 1, place Saint-Etienne, Toulouse (Haute-Garonne).

La durée des cours n'excèdera pas une semaine (du lundi 29 juin au samedi 4 juillet inclus).

Les Fédérations viticoles adresseront leurs demandes avant le 25 juin à la Direction de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Les demandes seront acceptées dans l'ordre de leur arrivée.

Partie Officielle

DECRET N° 59-632 DU 16 MAI 1959 RELATIF A L'ORGANISATION DU MARCHE DU VIN
(*Journal officiel* du 17 mai 1959)

ARTICLE 1er. — Un plan viticole faisant application du décret susvisé du 18 septembre 1957 relatif aux conditions d'établissement des prix agricoles et des textes subséquents est établi pour les campagnes 1959-1960, 1960-1961 et 1962-1963 conformément aux dispositions ci-après.

SECTION 1. — *Conditions d'établissement du prix du vin.* — ARTICLE 2. — Un décret fixera un prix objectif du vin pour la campagne 1961-1962. Ce prix s'entend pour un vin rouge de consommation courante de 10° loyal et marchand.

Pour chaque récolte, et après avis de l'Institut des vins de consommation courante agissant en tant que Comité national interprofessionnel des vins de consommation courante, un décret, pris avant le 15 octobre sur le rapport du Ministre des finances et des affaires économiques et du Ministre de l'agriculture, fixe un prix de campagne se rapprochant par paliers du prix d'objectif visé ci-dessus ainsi que des prix minimum et maximum d'intervention qui ne peuvent être inférieurs ou supérieurs de plus de 8 pour 100 au prix de campagne.

ARTICLE 3. — Les dispositions de l'article 2 ci-dessus ainsi que les modalités d'intervention prévues à la section 2 ci-dessous s'appliquent à un quantum

correspondant aux quantités de vin estimées nécessaires pour assurer l'approvisionnement normal du marché et satisfaire notamment les besoins de la consommation en nature, de la production des eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée et des diverses utilisations industrielles.

Ce quantum sera fixé par le décret prévu à l'alinéa 2 de l'article 2 ci-dessus. Toutefois, pour la campagne 1959-1960, le prix sera fixé par un décret particulier.

SECTION 2. — *Sorties des vins de la propriété*. — ARTICLE 4. — Pour chaque récolte les viticulteurs ne peuvent jusqu'au 1er janvier suivant commercialiser une quantité de vin supérieure à 15 hectolitres par hectare de vigne en production ni supérieure, pour chaque exploitation, au tiers de la récolte ; les quantités de vin commercialisablses ne peuvent cependant être inférieures à 30 hectolitres par exploitation.

ARTICLE 5. — Un décret pris au plus tard le 1er janvier suivant la récolte détermine, en fonction de l'importance de la récolte déclarée et du quantum prévu, la part de la récolte que chaque viticulteurs peut commercialiser au cours de la campagne au titre du quantum.

Toutefois, les quantités produites au delà d'un rendement de 100 hectolitres à l'hectare sont intégralement placées hors quantum.

ARTICLE 6. — Dans la mesure où les cours des vins à la production, tels qu'ils sont définis en application de l'article 11 ci-après, évolueront entre le prix minimum et le prix maximum, la libération du solde des quantités disponibles au titre du quantum de chaque viticulteur sera effectuée à partir du 1er janvier, tous les deux moins par tranches égales.

Les transferts d'échelonnements sont interdits.

ARTICLE 7. — Si, pendant le mois précédant la date de libération d'une tranche, les cours à la production, constatés sur deux marchés consécutifs, accusent un niveau inférieur au prix minimum, la libération de cette tranche est différée d'un mois.

ARTICLE 8. — Au cas où l'application des dispositions des articles 4 à 7 ci-dessus ne permettrait pas de maintenir le prix minimum, des vins libres du quantum peuvent être retirés du marché par contrats de stockage passés entre les viticulteurs et le Ministre de l'agriculture, selon des modalités fixées par arrêté conjoint du Ministre de l'agriculture et du Ministre des finances et des affaires économiques.

Les vins faisant l'objet de ces contrats seront remis sur le marché sur décision du Ministre de l'agriculture au plus tard lors de la libération, dans les conditions prévues à l'article 6, de la première tranche de la récolte suivante.

ARTICLE 9. — Si les cours à la production, constatés sur deux marchés consécutifs, dépassent le prix maximum, la tranche suivante se trouve immédiatement libérée.

ARTICLE 10. — Dès que les cours à la production, constatés sur quatre marchés consécutifs, dépassent de 5 pour 100 au moins le prix maximum, la totalité des quantités disponibles au titre du quantum se trouve immédiatement libérée.

ARTICLE 11. — Pour l'application des articles ci-dessus, les cours retenus seront ceux constatés consécutivement sur deux mêmes places parmi celles de Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne et Perpignan, pour un vin rouge de consommation courante de 10° loyal et marchand.

ARTICLE 12. — Les vins étrangers bénéficiant d'un contingent en franchise de droit de douane ne pourront être commercialisés sur le territoire métropolitain que suivant le régime prévu pour les vins français.

Un arrêté interministériel précisera les conditions d'application de cette disposition, notamment en ce qui concerne l'échelonnement.

ARTICLE 13. — Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux vins à appellation d'origine contrôlée dont la commercialisation fait l'objet de

règles particulières arrêtées à chaque début de campagne, ni aux vins destinés à la production d'eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée Cognac et Armagnac.

Pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou du label des vins délimités de qualité supérieure, la partie déclassée comme excédant le rendement maximum de l'appellation est soumises aux dispositions de la section 3 ci-dessous.

SECTION 3. — *Dispositions relatives aux quantités hors quantum.* — ARTICLE 14. — La part de récolte placée hors quantum en application des dispositions de l'article 5 ne peut être libérée que selon les modalités définies ci-après.

ARTICLE 15. — Dans les conditions qui seront précisées par le décret prévu à l'article 5, les récoltants peuvent affecter tout ou partie de leur production hors quantum à un stock régulateur. Ce stock, dont le volume maximum est fixé à 8 millions d'hectolitres, pourra toujours être reconstitué dans la limite de ce maximum.

Les récoltants passeront à cet effet avec l'Etat des contrats de stockage pour l'année en cours et recevront une prime de conservation dans la limite des crédits ouverts.

Un arrêté interministériel fixera les modalités d'application des mesures prévues à l'alinéa précédent.

ARTICLE 16. — L'exportation de jus ou de moûts de raisin, de vins de consommation courante, de vins vinés et la production de jus de raisin, pourront s'imputer sur la part de récolte hors quantum.

Les quantités de vin, de jus ou de moûts de raisin incluses dans le quantum qui auront été exportées pourront être compensées à due concurrence par des quantités hors quantum. Cette disposition ne s'applique pas aux vins vinés de plus de 15°.

ARTICLE 17. — Les récoltants peuvent faire distiller tout ou partie de leur part de récolte hors quantum.

Le prix des alcools résultant de la distillation de vins hors quantum est fixé par décret prévu à l'article 5, en fonction, d'une part, du volume de la récolte hors quantum susceptible d'être distillé et, d'autre part, du crédit disponible du compte spécial de la viticulture après prélèvement des sommes nécessaires aux achats d'alcools viniques de prestation pour la campagne considérée et du remboursement des dépenses du service de la viticulture.

Ce prix ne peut être supérieur à 70 pour 100 du prix des alcools de vin du contingent ni inférieur aux prix des alcools de prestations viniques.

ARTICLE 18. — Un décret précisera les conditions de remise sur le marché des quantités stockées, soit dans la situation visée à l'article 9, soit en cas de campagne déficitaire.

ARTICLE 19. — Les marchands en gros peuvent se substituer, dans des conditions fixées par arrêté conjoint du Ministre de l'agriculture et du Ministre des affaires économiques, aux récoltants pour la conservation des quantités stockées.

ARTICLE 20. — Pour l'application des dispositions des sections 2 et 3, les acheteurs de vendanges sont, le cas échéant, substitués aux récoltants.

SECTION 4. — *Dispositions relatives à l'amélioration de la qualité des vins.* — ARTICLE 21. — Tout producteur de vin commercialisant tout ou partie de sa récolte est astreint à la fourniture de prestations d'alcool vinique correspondant à 10 pour 100 de sa récolte exprimée en alcool pur, sur la base du degré minimum des vins de pays.

Pour tenir compte des conditions générales de la récolte, ce taux peut être porté à 12 pour 100 par arrêté conjoint du Ministre de l'agriculture et du Ministre des finances et des affaires économiques.

Toutefois, le taux normal est réduit à :

6 pour 100 pour les vendanges destinées à la production d'eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac ;

5 p. 100 pour les vendanges ou moûts utilisés à la préparation de jus de raisin et à l'élaboration de vins doux naturels, mistelles et vins de liqueurs ;

3 pour 100 pour les vendanges employées à la production de mistelles par mutage direct à l'alcool de la vendange.

Les acheteurs de vendanges sont tenus de livrer pour le compte des personnes dont ils vinifient les récoltes les prestations d'alcool vinique correspondant au volume total des vins produits. Les coopératives de vinification sont tenues aux mêmes obligations, sauf en ce qui concerne la production des coopérateurs qui réservent à leur consommation la totalité de leur récolte.

Article 22. — Les alcools viniques doivent provenir de la récolte personnelle des prestataires et doivent être livrés avant le 30 avril.

En cas d'insuffisance, les prestataires auront l'obligation de se libérer en livrant des alcools de vin de leur propre récolte, aux prix et conditions fixés pour les alcools viniques.

Article 23. — Les prestations d'alcool vinique peuvent être compensées à due concurrence par la fabrication d'eaux-de-vie de marcs de raisin à appellations réglementées.

Article 24. — Le prix des alcools viniques de prestations est au plus égal à 80 pour 100 du prix des alcools de marcs du contingent.

Sont payés au prix des alcools de prestations les alcools de marcs, de lies complètes ou non et de vins de lies obtenus par distillation de telles matières.

Article 25. — L'article 126 du Code du vin est modifié ainsi qu'il suit :

« Sont interdites la fabrication de piquettes et celle des vins de sucre obtenus par la fermentation des marcs de raisins frais avec de l'eau et du sucre. »

Article 26. — A partir de la récolte 1959 le degré minimum des vins de pays destinés ou non à des coupages ne pourra, en aucun cas, être inférieur à 8°5.

Section 5. — *Dispositions diverses*. — Article 27. — Le prix des alcools de marcs du contingent est fixé chaque année par référence au prix des alcools de betteraves de la récolte en cours.

Il en est de même pour la fixation du prix des alcools de vin du contingent.

Article 28. — Indépendamment des sanctions prévues par le Code du vin, par le Code général des impôts, par l'ordonnance n° 59-125 du 7 janvier 1959 relative à la répression des infractions en matière viticole, par la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, et plus généralement par la législation actuellement en vigueur, l'administration peut refuser au récoltant tout titre de mouvement pour la mise en circulation de ses vins ou de ses eaux-de-vie jusqu'à la régularisation complète de sa situation au regard des textes en vigueur.

Article 29. — Il est ajouté, après le deuxième alinéa de l'article 56 du Code du vin, un alinéa ainsi conçu :

« Les engagements de garantie concernant les vins hors quantum sont portés sur un registre spécial. La déclaration prévue aux alinéas précédents et les attestations que pourra fournir l'administration doivent préciser de manière très évidente si les vins donnés en gage sont, ou ne sont pas, placés hors quantum. »

Article 30. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret, et notamment celles insérées dans les textes suivants :

Décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, articles 1er, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 17 et 45 ;

Loi n° 53-1312 du 31 décembre 1953, article 10 ;

Décret n° 54-955 du 14 septembre 1954 relatif à l'assainissement de la production viticole ;

Décret n° 54-956 du 14 septembre 1954 relatif à l'assainissement du marché du vin ;

Loi n° 55-137 du 2 février 1955, articles 12 ,13, 14 et 15 ;

Decret n° 55-671 du 20 mai 1955, modifiant et complétant certaines dispositions relatives à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, articles 3, 4, 12 et 15 ;

Loi n° 57-877 du 2 août 1957 ;

Articles 147 à 151 du Code du vin et articles 428 à 431 du Code général des impôts.

ARTICLE 31. — Le présent décret est applicable aux départements algériens.

- • -

DECRET N° 59-633 DU 16 MAI 1959 FIXANT LE PRIX D'OBJECTIF DU VIN POUR LA RECOLTE 1961

(*Journal officiel* du 17 mai 1959)

ARTICLE 1er. — Le prix d'objectif du vin à la production visé à l'article 2 du décret précité est fixé, pour la campagne 1961-1962, à 480 F. le degré-hecto. Ce prix s'entend pour un vin rouge de consommation courante, de 10°, loyal et marchand.

- • -

DECRET N° 59-634 DU 16 MAI 1959 PORTANT FIXATION DU PRIX DE CAMPAGNE DU VIN POUR LA RECOLTE 1959

(*Journal officiel* du 17 mai 1959).

ARTICLE 1er. — En application des dispositions de l'article 2, deuxième alinéa, du décret n° 59-632 du 16 mai 1959 relatif à l'organisation du marché du vin, le prix de campagne pour la récolte 1959 est fixé à 525 F. le degré-hecto.

ARTICLE 2. — Les prix d'intervention sont ainsi fixés :

Prix minimum : 483 F. — Prix maximum : 567 F.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Sur l'ensemble des marchés de Paris et de Province, on constate actuellement une hausse sur les avoines, les haricots et les tourteaux. On paye en CÉRÉALES SECONDAIRES : blanche jaune, 30.50 à 31.50 ; noire de Moyencourt, 34.50 à 35.50.

Les ORGES et les ESCOURGEONS à la taxe départ. MAÏS gros et petits grains à la taxe.

GRAINES FOURRAGÈRES : trèfle incarnat hâtif, 12.000 à 13.000 ; trèfle violet, peu d'offres, 16 à 18.000, livrable novembre-décembre, 21-22.500. En luzerne et en fin d'année, 32 à 22.000 fr.

PAILLES : paille de blé Somme, 2.500 à 2.800 ; Nord Pas-de-Calais, 2.800 ; Marne, 2.800 ; paille d'avoine, 2.700 à 2.800 dans la Somme ; Nord, Pas-de-Calais, 2.800 à 2.900 ; paille d'orge, 2.500 à 2.700.

FOURRAGES : luzerne 1958, 1re coupe, 7.000 ; 2me coupe, 7.800-8.000. Foin de Crau, nouvelle récolte, 8.500 à 9.500 fr.

LÉGUMES SECS. — Haricots Beauce, flageolets blancs, 175 fr. ; Princesses triés, 205-225 ; Chevriers, 305-315 ; Demi-Lingots, 175 ; Lingots, 190. Lentilles Beauce, 150 à 170 ; du Puy triées, 340 ; Pois verts du Nord, 53 ; Pois cassés, 87.

POMMES DE TERRE. — La demande est soutenue, avec un écoulement facile. En Bretagne, St-Pol, 17-18 fr. ; St-Malo, 16-17 ; Nîmes, 18. — Calibrage : les pommes de terre « de primeur » seront calibrées à 20 gr. à compter du 1er juin. La « grenaille » (d'un poids de 10 à 20 gr.) se vend un tiers moins cher.

LES PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE. — Depuis la dernière quinzaine, les transactions demeurent difficiles et les cours ont tendance à s'effriter.

En ce qui concerne *les gros bovins,* seules les qualités extra ont pu maintenir leurs prix (260 à 280 *au kilo vif*) alors qu'en 1re, 2me et 3me qualités les prix s'échelonnent respectivement de 195 à 240, 170 à 190, 130 à 150 fr.

La baisse s'est *généralisée sur les veaux* dans toute la France, mais l'ampleur en est variable suivant l'importance des apports. On a coté en extra : 375 fr. 1re, 2me, 3me qualité : 350, 320 et 290 fr. Le même fait ou à peu près s'observe sur *la viande de mouton.* Les agneaux extra atteignent encore 380 fr. en choix ; à Nîmes 310 à 385 fr. Brebis, 150 à 195 fr. suivant âge et races. La tendance à la baisse peut encore s'accentuer.

Pour *les porcins* notons une fermeté réelle, pour ne pas dire une hausse très légère et quasi généralisée. Porcs gras, 220-225 fr. ; porcs charcutiers, 235-240 ; truies, 145-180 ; verrats, 130 fr. — *Vaches laitières,* 130 à 170.000 fr. prix Sud-Est, 150 à 170.000 (particulièrement race Schwitz). — *Porcelets* : 250 à 270 fr. le kilo vif.

MARCHÉ DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Lézignan (3) et Narbonne (4), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (8), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (5), Vins rouges, 450 à 470 ; Vins rosés et blancs, C. S., pas de cote. — Montpellier (9), 9 à 11°, 475 à 455. C. S., 462. — Sète (3), Vins de pays et d'Algérie, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (6), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (6), Vins rouges, 470 à 480 ; Vins rosés, Vins blancs, Côtes-de-Provence, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (8), Vins de consommation courante, V.D.Q.S., insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (5), Récolte 1958 : V.C.C. rouges 10 à 10°5, 500 à 530 ; 11 à 11°5, 490 à 515 ; 12 à 12°5, 490 à 500. Hauts côteaux, 13°1, 485. Blancs de blancs, 11°, 500 ; V.D.Q.S. rouges, 12°5 à 13°, 495 à 500.

Oran (5), Rouges, Blancs et Rosés, transactions peu nombreuses à 500-470.

Mostaganem (5), insuffisance d'affaires, pas de cotation.

IMPRIMERIE PAUL DÉHAN - MONTPELLIER

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 24 AU 30 MAI 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm.	max.	min.	mm	max	min	mm	max	mm	mm.
ANGERS	21	12	«	23	11	«	23	10	«	21	8	«	17	6	«	17	6	«	17	5	«
COGNAC	18	14	«	19	11	«	24	11	«	24	13	P	22	9	«	21	9	«	19	6	«
BORDEAUX	14	14	3	13	14	«	22	12	1	22	11	«	26	10	«	23	9	«	19	6	«
TOURS	20	12	P	22	11	«	22	10	«	20	8	«	16	7	«	17	6	«	16	5	«
CLERMONT-FER	19	12	11	19	12	«	16	10	«	24	9	«	21	8	«	19	5	«	15	4	«
TOULOUSE	12	10	17	18	12	«	20	10	«	23	11	«	25	12	«	24	13	«	20	6	«
PERPIGNAN	16	13	3	20	13	P	21	10	«	24	14	«	26	15	«	24	15	«	25	14	«
MONTPELLIER	21	14	3	20	13	2	21	10	P	22	11	P	25	13	«	24	13	«	24	8	«
REIMS	25	7	«	24	8	«	28	8	«	19	8	«	13	2	«	13	5	«	15	5	«
STRASBOURG	22	8	«	21	9	«	23	8	«	25	9	«	18	7	«	18	9	«	16	7	P
DIJON	23	11	«	22	11	«	24	10	«	25	11	«	18	8	«	20	8	«	16	6	«
NICE	17	15	6	17	14	P	21	15	«	21	14	«	21	16	«	20	14	«	21	14	«
AJACCIO	19	17	2	22	10	P	22	14	9	19	10	4	20	11	«	23	14	1	23	11	«

SEMAINE DU 31 MAI AU 6 JUIN 1959

ANGERS	17	8	«	21	7	«	21	9	«	23	10	«	27	12	«	27	15	8	22	11	«
COGNAC	19	9	«	22	8	«	23	19	«	25	12	«	29	14	«	27	14	6	22	11	P
BORDEAUX	19	6	«	21	8	«	24	12	«	25	11	«	29	14	«	28	15	10	20	12	1
TOURS	17	8	«	20	9	«	22	8	«	22	10	«	27	13	«	27	15	5	23	12	«
CLERMONT-FER	16	3	«	18	5	«	21	10		23	10	«	27	13	«	29	13	«	25	14	2
TOULOUSE	18	8	«	20	8	«	23	10	«	25	10	«	28	12	«	27	15	«	25	15	19
PERPIGNAN	22	14	«	24	14	«	26	17	«	30	15	«	25	14	«	24	17	«	25	15	«
MONTPELLIER	23	9	«	23	11	«	23	14	«	27	12	«	23	12	«	21	12	«	22	11	«
REIMS	17	5	«	21	9	«	21	9	«	21	7	«	26	9	«	28	12	«	28	14	22
STRASBOURG	15	5	6	19	7	«	23	13	1	22	11	«	26	11	«	28	14	«	29	15	«
DIJON	17	10	P	17	5	«	22	10	4	23	11	«	27	11	«	29	14	«	28	14	2
NICE	21	15	«	20	11	2	21	14	«	20	14	«	22	15	«	22	15	«	21	16	«
AJACCIO	20	10	«	19	12	2	22	9	«	21	11	«	24	10	«	25	12	«	24	13	«

MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	MARS 1959		AVRIL 1959	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. — *Quantités sorties des chais :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	412.670	—	377.796	—
— (V. C. C.)	2.604.039	876.672	2.232.521	935.505
Depuis le début de la campagne 1958-59	16.646.313	8.246.684	19.306.440	9.182.189
Dans la période correspondante 1957-58	21.581.573	12.442.819	24.010.396	non parus
II. — *Consommation taxée :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	196.152	—	252.643	—
— (V. C. C.)	3.236.725	129.275	3.457.302	134.098
Depuis le début de la campagne 1958-59	25.781.146	953.836	29.491.061	1.087.934
Dans la période correspondante 1957-58	29.237.072	937.073	33.070.572	non parus
III. — *Stock commercial :*				
Campagne en cours	10.500.049	1.689.151	10.158.330	1.481.994
Campagne précédente	12.950.072	2.919.336	13.269.663	non parus

SULFATEZ avec



CONTRE LE MILDIOU

du premier
au dernier traitement !

GRAPHIS 359

DITHANE



+

SULFATE